KHM31, KHM51 & KHM61

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com, or by mail using the attached Product Registration Card.





Join us in the kitchen at **www.kitchenaid.com.**
Scan with your mobile device for recipes, tips, and more.

TABLE OF CONTENTS

HAND MIXER SAFETY
Important Safeguards....4
Electrical Requirements....5
TROUBLESHOOTING
If Hand Mixer malfunctions or fails to operate....5
PARTS AND FEATURES
Hand Mixer parts and accessories....6
Accessory guide....7
SETTING UP YOUR HAND MIXER
Attaching the Accessories....7
Removing the Accessories....8
USING YOUR HAND MIXER
Operating the speed control....9
Speed control guide: 3-speed Hand Mixers....10
Speed control guide: 5-speed Hand Mixers....10
Speed control guide: 6-speed Hand Mixers....11
CARE AND CLEANING
Cleaning the Hand Mixer body....12
Cleaning the accessories....12
Cleaning the storage bag....12
WARRANTY AND SERVICE....13

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Hand Mixer. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Hand Mixer, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date Purchased ______________________________

Store Name and Location ______________________________

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:



You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Hand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug Hand Mixer from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from all accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Hand Mixer.
6. Do not operate the Hand Mixer with a damaged cord or plug, or after the Hand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Hand Mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use the Hand Mixer outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Remove any accessories from Hand Mixer before washing.





HAND MIXER SAFETY

Electrical requirements

Volts: 120 A.C. only.
Hertz: 60 Hz

NOTE: This Hand Mixer has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. This product is designed for household use only.

TROUBLESHOOTING

If Hand Mixer malfunctions or fails to operate

First try the solutions suggested here and possibly avoid the cost of service.

1. Is the Hand Mixer plugged in?
2. Is the fuse in the circuit to the Hand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
3. Try unplugging the Hand Mixer, then plug it back in.

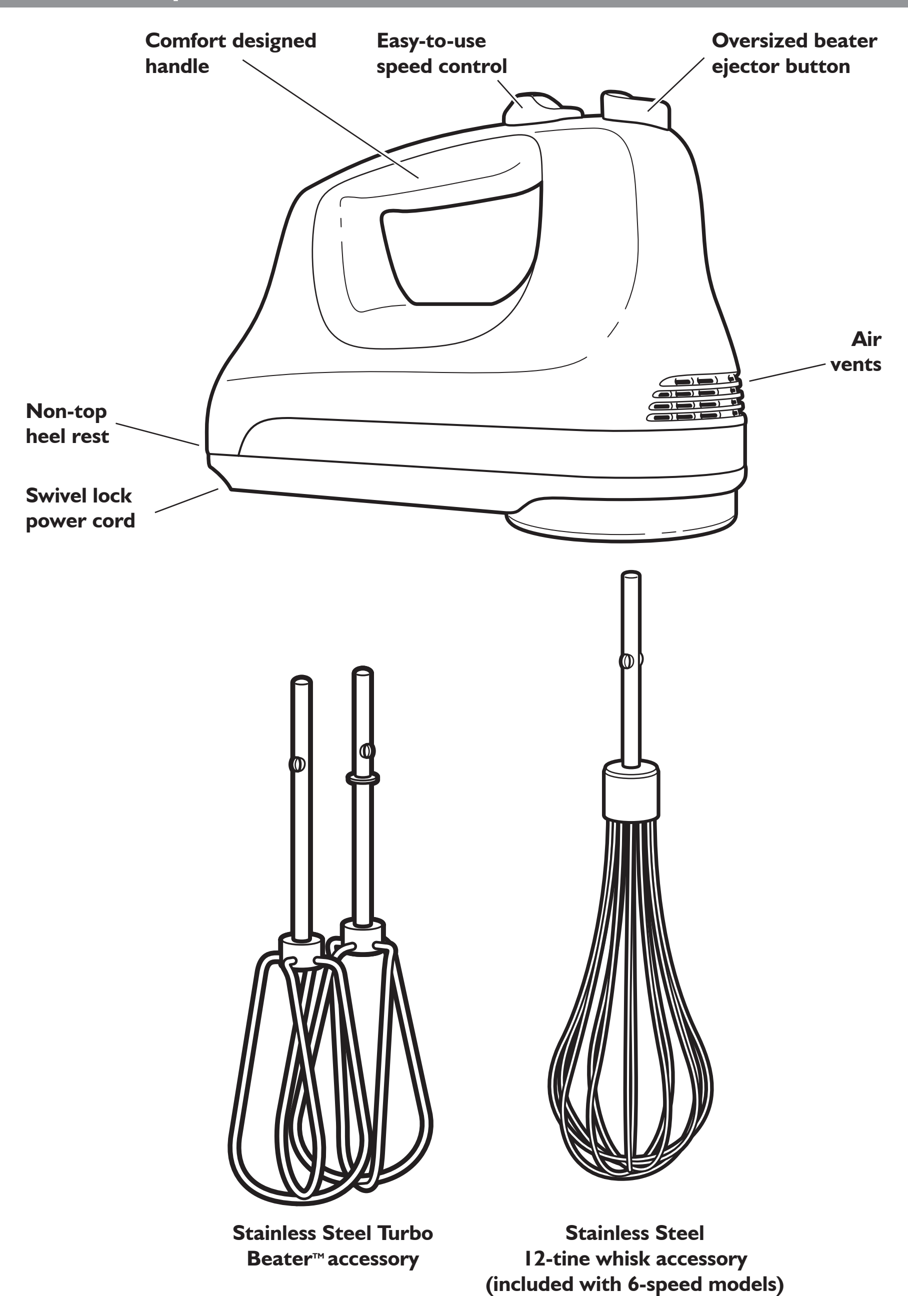
If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an Authorized Service Center.

USA/Puerto Rico: 1-800-541-6390,
Canada: 1-800-807-6777,
Mexico: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

See the “Warranty” section for additional details. Do not return the Hand Mixer to the retailer – they do not provide service.

PARTS AND FEATURES

Hand Mixer parts and accessories



Stainless Steel Turbo Beater™ accessory

Stainless Steel 12-tine whisk accessory (included with 6-speed models)

PARTS AND FEATURES

Accessory guide

Accessory	Uses	Included with Model		
		KHM31	KHM51	KHM61
Turbo Beater™	cookie dough, cake batter	*	*	*
Turbo Beater™ II	cookie dough, cake batter			
Artisan™ Beater†	cookie dough, cake batter			
Liquid blender rod	smoothies, diet drink mixes, chocolate milk, iced tea milkshakes, soups, sauces			
Dough hooks	yeast bread doughs			
12-tine whisk	whipped cream, puddings whipped egg whites, sauces			*
Storage bag†	to store accessories			

†Not sold as an accessory.

To order these accessories

In USA: visit www.shopkitchenaid.com, or call 1-800-541-6390.
In Canada: call 1-800-807-6777

SETTING UP YOUR HAND MIXER

Attaching the accessories

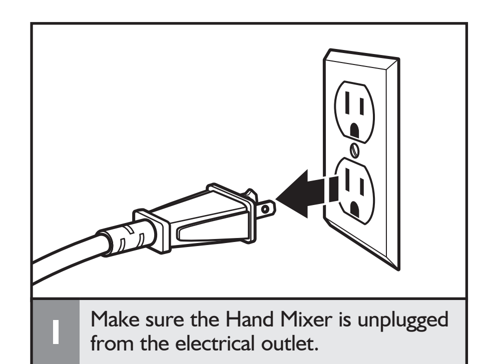
⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

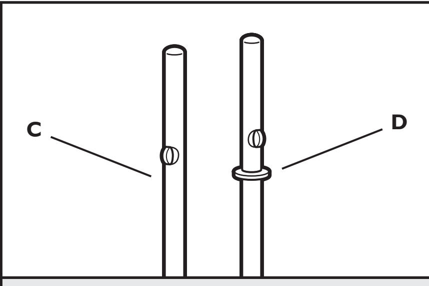
IMPORTANT: Be sure to read and follow the specific instructions in this manual for proper use of the Hand Mixer.



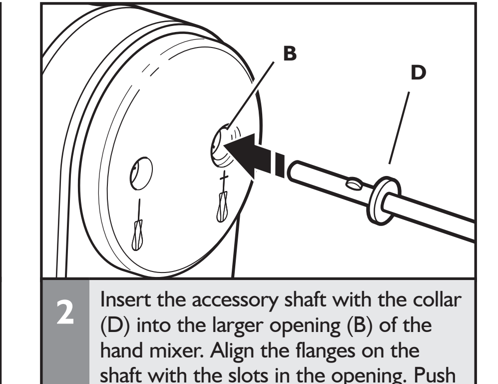
1 Make sure the Hand Mixer is unplugged from the electrical outlet.

English

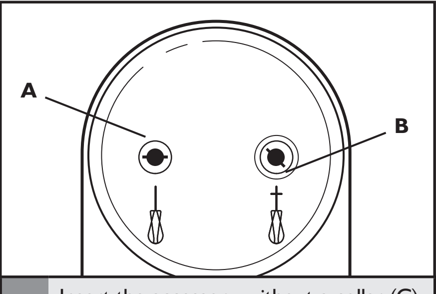
SETTING UP YOUR HAND MIXER



Paired accessories (beaters, optional dough hooks) include one accessory with a collar (D), and one without (C). Single accessories come with a collar (D) (liquid blending rod) or without (C) (whisk).



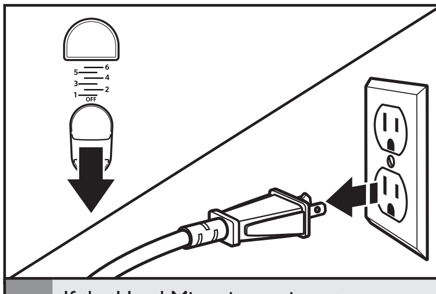
2 Insert the accessory shaft with the collar (D) into the larger opening (B) of the hand mixer. Align the flanges on the shaft with the slots in the opening. Push to lock into place.



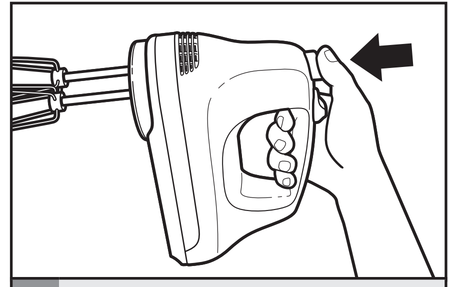
3 Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A). Align and push to lock into place.

NOTE: An accessory shaft without a collar may be used in either opening (A or B). Those with a collar may only be used in the larger opening (B).

Removing the accessories



1 If the Hand Mixer is running, stop the Hand Mixer by sliding the Power switch to "Off". Then unplug from the electrical outlet.



2 Press the ejector button to release the accessories from the Hand Mixer, then remove them.

Operating the speed control

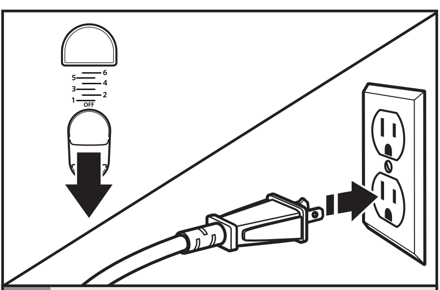
This KitchenAid Hand Mixer will beat faster and more thoroughly than most other electric hand mixers. Therefore, the beating time in most recipes must be adjusted to avoid over beating. Beating time is faster due to larger beater sizes.To help determine the ideal beating time, observe the batter or dough and beat only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy". To select the best beating speeds, use the "Speed control guide" section.

⚠WARNING

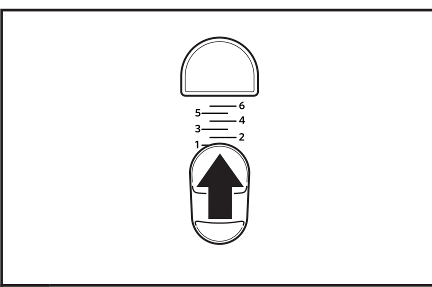
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

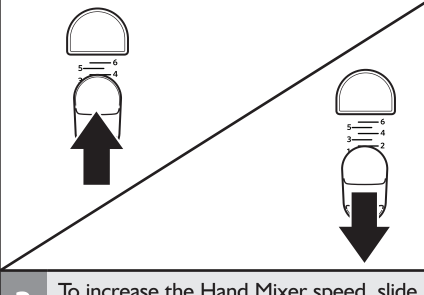
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



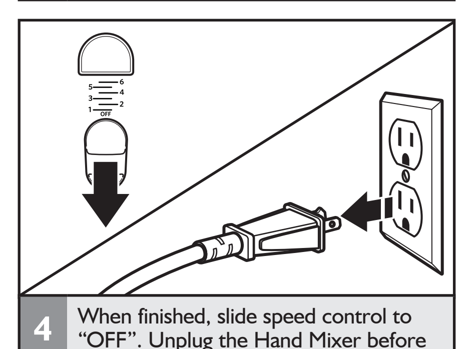
1 Make sure the Speed Control is in the "OFF" position by sliding it backward as far as possible. "OFF" will be visible on the speed control pad. Then plug the Hand Mixer into an electrical outlet.



2 Start mixing at the lowest speed by sliding the Speed Control forward to the first position mark, which is Speed 1.

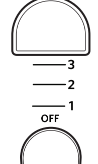


3 To increase the Hand Mixer speed, slide the Speed Control forward. To decrease the Hand Mixer speed, slide the Speed Control backward. See "Speed control guide" section.



4 When finished, slide speed control to "OFF". Unplug the Hand Mixer before removing the accessories.

Speed control guide: 3-speed Hand Mixers

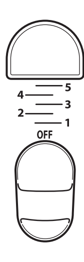


The 3-speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.

Speed	Attachment	Description
1		For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps aviod ingredient splash out.
2		Stir batters and gelatin mixtures. Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Mash potatoes. Combine heavy cream cheese mixtures. Mash squash. Blend butter and sugar. Mix muffins, quick breads, cake batters, and frostings.
3		Beat egg whites and meringue mixtures. Whip heavy cream and mousse mixtures.

NOTE: The Turbo Beater™ accessories are not designed for mixing and kneading bread dough. See "Accessory guide" section to order special dough hooks.

Speed control guide: 5-speed Hand Mixers

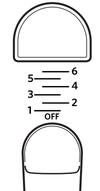


The 5-speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.

Speed	Attachment	Description
1		For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps aviod ingredient splash out.
2		Stir batters and gelatin mixtures. Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Mash potatoes.
3		Combine heavy cream cheese mixtures. Mash squash.
4		Blend butter and sugar. Mix muffins, quick breads, cake batters, and frostings.
5		Beat egg whites and meringue mixtures. Whip heavy cream and mousse mixtures.

NOTE: The Turbo Beater™ accessories are not designed for mixing and kneading bread dough. See "Accessory guide" section to order special dough hooks.

Speed control guide: 6-speed Hand Mixers



The 6-speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.

Speed	Attachment	Description
1		For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures.
2		Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps avoid ingredient splash out.
3		Stir batters and gelatin mixtures. Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Mash potatoes.
4		Combine heavy cream cheese mixtures. Mash squash.
5		Blend butter and sugar. Mix muffins, quick breads, cake batters, and frostings.
6		Beat egg whites and meringue mixtures. Whip heavy cream and mousse mixtures.

NOTE: The Turbo Beater™ accessories are not designed for mixing and kneading bread dough. See "Accessory guide" section to order special dough hooks.

Cleaning the Hand Mixer body

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not put in water.

Doing so can result in death or electrical shock.

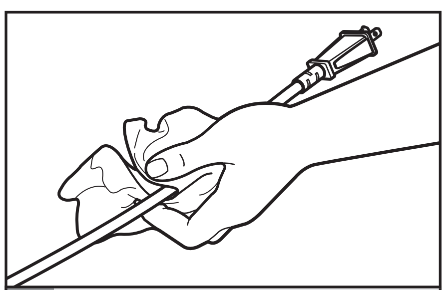
⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

NOTE: Do not immerse Hand Mixer in water.

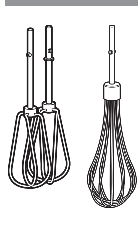


1 Always unplug Hand Mixer before cleaning. Wipe power cord and cord strap with damp cloth. Dry with a soft cloth.



2 Wipe Hand Mixer with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

Cleaning the accessories



Always remove beaters from Hand Mixer before cleaning. Wash in dishwasher, or by hand in warm, soapy water. Rinse and wipe dry.

Cleaning the storage bag



Machine wash warm, tumble dry low. Or wipe clean with a warm soapy cloth.

KitchenAid® Hand Mixer Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Hand Mixers operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: KITCHENAID HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY QUALITY	Hassle-Free Replacement of your Hand Mixer. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer Satisfaction Center toll-free at **1-800-541-6390.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when Hand Mixer is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Hand Mixer to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Hand Mixers operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Hand Mixer returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at **1-800-541-6390** Monday through Saturday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Hand Mixer with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at **1-800-807-6777** Monday through Saturday.

Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, , or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Hand Mixer for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7



BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.com ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Français



Rejoignez-nous au coin cuisine sur **www.kitchenaid.com**.
Scannez ici avec votre appareil portable pour accéder à des recettes, des conseils et plus encore.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU BATTEUR À MAIN
Consignes de sécurité importantes 17
Spécifications électriques 18

DÉPANNAGE
Si le batteur à main fonctionne mal ou ne fonctionne 18

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES
Pièces et accessoires du batteur à main 19
Guide d'accessoires 20

ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN
Fixation des accessoires 20
Retrait des accessoires 21

UTILISATION DU BATTEUR À MAIN
Utilisation de la commande de vitesse 22
Guide de réglage de la vitesse : Batteurs à main à 3 vitesses 23
Guide de réglage de la vitesse : Batteurs à main à 5 vitesses 24
Guide de réglage de la vitesse : Batteurs à main à 6 vitesses 25

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Nettoyage du logement du batteur à main........ 26
Nettoyage du aaccessoires 26
Nettoyage du sac de rangement........ 26

GARANTIE ET DÉPANNAGE 27

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez toujours conserver une copie du reçu de caisse indiquant la date d'achat du batteur à main. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente.

Avant d'utiliser le batteur à main, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels:

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

Nom et adresse du magasin ____________________



Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur à main dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher le batteur à main lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart de tous les accessoires lorsqu'ils sont utilisés afin de réduire le risque de blessures corporelles et (ou) d'endommagement du batteur à main.
6. Ne pas faire fonctionner le batteur à main si le cordon ou la prise est endommagé(e), si le batteur à main est tombé ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner le batteur à main au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour effectuer un réglage mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur à main à l'extérieur.

9. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Retirer tous les accessoires du batteur à main avant de le nettoyer.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

Volts : 120 CA uniquement
Hertz : 60 Hz

REMARQUE : Ce batteur à main comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

DÉPANNAGE

Si le batteur à main fonctionne mal ou ne fonctionne pas

Essayer d'abord les solutions suggérées ici – cela vous permettra peut-être d'éviter une intervention de dépannage.

1. Le batteur à main est-il branché?
2. Le fusible du circuit alimentant le batteur à main est-il en bon état? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
3. Essayer de débrancher le batteur à main puis de le rebrancher.

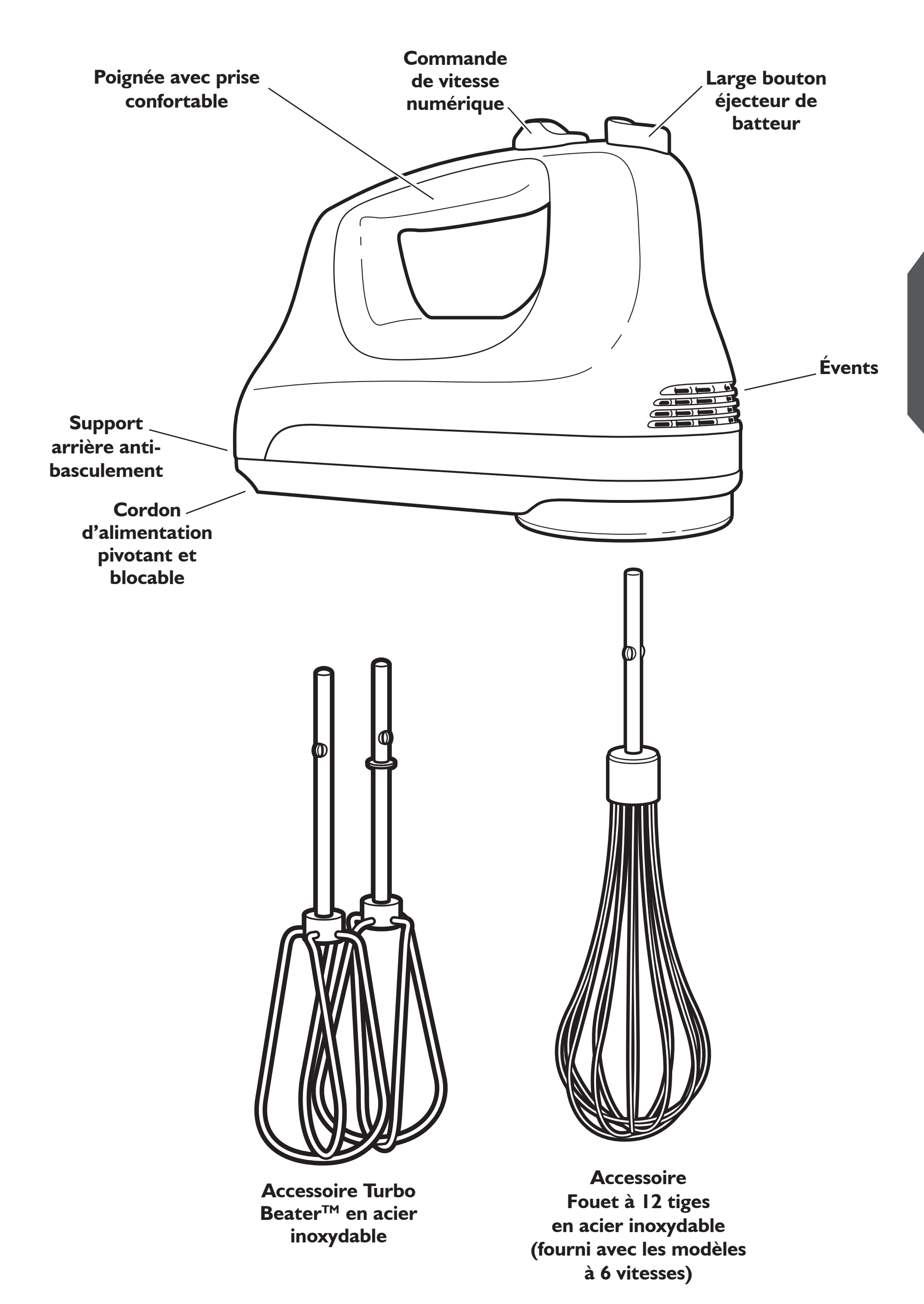
Si l'on ne parvient pas à corriger le problème en suivant les étapes indiquées dans cette section, contacter KitchenAid ou un centre de dépannage agréé.

É.-U./Porto Rico : 1-800-541-6390,
Canada: 1-800-807-6777,
Mexique: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Voir la section “Garantie” pour plus de détails. Ne pas retourner le batteur à main au détaillant car les détaillants n'assurent pas de service après-vente.



Pièces et accessoires du batteur à main



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Guide d'accessoires

Accessoire	Utilisations	Inclus avec le modèle		
		KHM31	KHM51	KHM61
Turbo Beater™	pâte à biscuits pâte à gâteaux	*	*	*
Turbo Beater™ II	pâte à biscuits pâte à gâteaux			
Artisan™ Beater†	pâte à biscuits pâte à gâteaux			
Manche mélangeur à liquide	smoothies, mélanges de boissons, gazeuses, lait chocolaté, thé glacé, laits frappés, soupes, sauces			
Crochets à pâte	pâtes de pain à la levure			
Fouet à 12 tiges	crème fouettée, poudings blancs d'œufs fouettés, sauces			*
Sac de rangement†	pour ranger les accessoires			

†Non disponible comme accessoire.

Pour commander ces accessoires

Aux É.-U. : visiter www.shopkitchenaid.com ou composer le 1-800-541-6390.

Au Canada : composer le 1-800-807-6777

ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN

Fixation des accessoires

⚠ AVERTISSEMENT

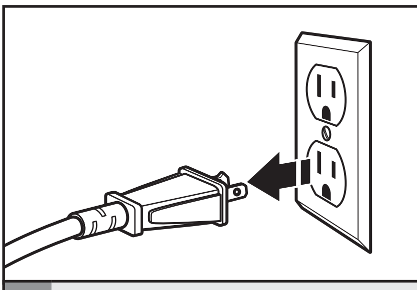
Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

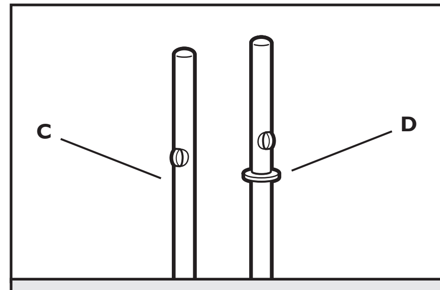
Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.

IMPORTANT : Veiller à lire et suivre les instructions spécifiques de ce manuel pour savoir comment utiliser correctement ce batteur à main.

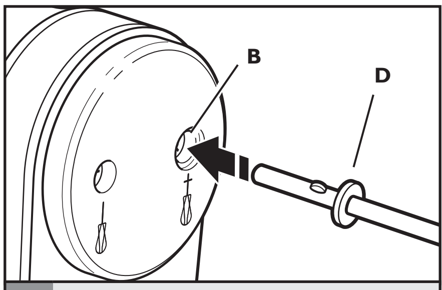
ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN



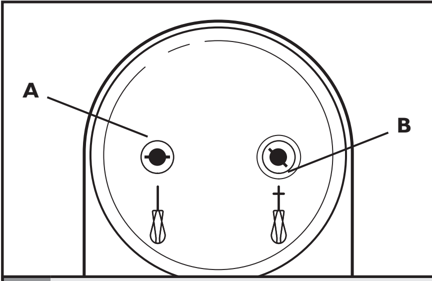
1 Débrancher le batteur à main de la prise de courant électrique.



Chaque ensemble d'accessoires (batteurs, crochets pétrisseurs facultatifs) comprend un accessoire avec bague (D), et un accessoire sans (C). Les accessoires uniques comportent une bague (D) (manche mélangeur à liquide) ou n'en comportent pas (C) (fouet).



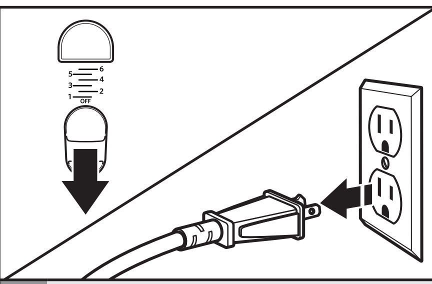
2 Insérer l'accessoire comportant une bague (D) dans la grande ouverture (B) du batteur à main. Aligner les petites extrusions sur le manche avec les encoches de l'ouverture. Enfoncer le manche pour le verrouiller.



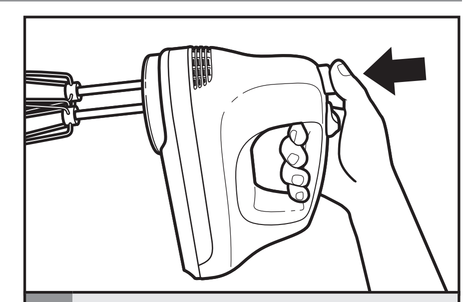
3 Insérer l'accessoire dépourvu de bague (C) dans la petite ouverture (A) de l'appareil. Aligner les deux parties et enfoncer le manche pour le verrouiller.

REMARQUE : Le manche sans bague peut être installé sur les deux ouvertures (A ou B). Le manche avec bague peut être installé uniquement sur l'ouverture la plus large (B).

Retrait des accessoires



1 Si le batteur à main est en cours d'utilisation, arrêter l'appareil en faisant glisser le commutateur de mise sous tension “Off” (arrêt). Débrancher le batteur à main de la prise de courant électrique.



2 Appuyer sur le bouton éjecteur pour relâcher les accessoires du batteur à main puis les retirer.

Français

Utilisation de la commande de vitesse

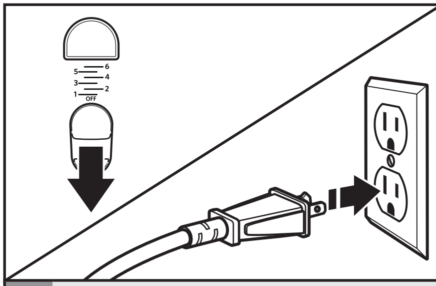
Votre batteur à main KitchenAid mélangera plus rapidement et plus efficacement que la plupart des batteurs à main électriques. Le temps de mélange doit donc être ajusté pour la plupart des recettes afin d'éviter de mélanger la préparation pendant trop longtemps. Le temps de mélange est plus rapide en raison de la taille supérieure des batteurs. Pour déterminer le temps de mélange idéal, examiner la pâte et mélanger jusqu'à ce que l'on obtienne la consistance décrite dans votre recette – par exemple, "crémeuse et homogène". Pour sélectionner les vitesses de mélange idéales, consulter la section "Guide de contrôle de la vitesse".

⚠ AVERTISSEMENT

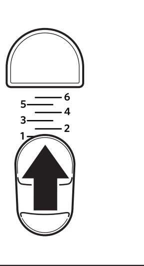
Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

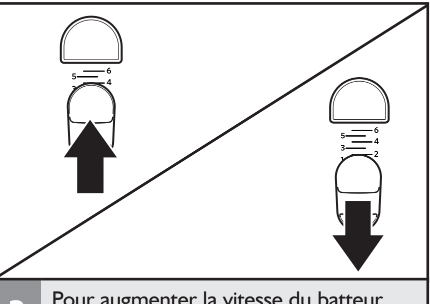
Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.



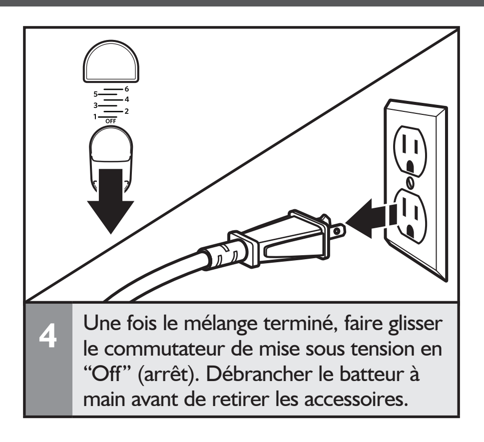
1 S'assurer que la commande de vitesse est à la position "OFF" (arrêt) en la faisant glisser vers l'arrière aussi loin que possible. Le mot "OFF" (arrêt) est visible sur la touche de commande de vitesse. Brancher le batteur à main dans une prise de courant électrique.



2 Toujours commencer le mélange à la vitesse la plus faible en faisant glisser la commande de vitesse vers l'avant jusqu'à l'indication de première position, c'est-à-dire la vitesse 1.

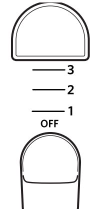


3 Pour augmenter la vitesse du batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'avant. Pour réduire la vitesse du batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'arrière. Voir le "Guide de réglage de la vitesse".



4 Une fois le mélange terminé, faire glisser le commutateur de mise sous tension en “Off” (arrêt). Débrancher le batteur à main avant de retirer les accessoires.

Guide de rélange de la vitesse : Batteurs à main à 3 vitesses



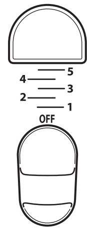
Le batteur à main à 3 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. Passer à des vitesses supérieures si nécessaire.

Vitesse	Accessoire	Description
1		Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Mélanger la farine et autres ingrédients secs à des liquides ou autres mélanges humides. Aide à empêcher les ingrédients d’éclabousser du bol.
2		Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine. Mélange les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre. Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les courgettes. Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pâtes à gâteaux et glaçages.
3		Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.

REMARQUE : Les Turbo Beater™ accessoires ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. Voir la section “Guide de accessoires” on peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux.

UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

Guide de rélange de la vitesse : Batteurs à main à 5 vitesses



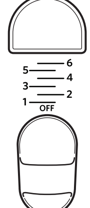
Le batteur à main à 5 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. Passer à des vitesses supérieures si nécessaire.

Vitesse	Accessoire	Description
1		Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Mélanger la farine et autres ingrédients secs à des liquides ou autres mélanges humides. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.
2		Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine. Mélange les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre.
3		Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les courgettes.
4		Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pâtes à gâteaux et glaçages.
5		Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.

REMARQUE : Les Turbo Beater™ accessoires ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. Voir la section "Guide de accessoires" on peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux.

UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

Guide de rélange de la vitesse : Batteurs à main à 6 vitesses



Le batteur à main à 6 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. Passer à des vitesses supérieures si nécessaire.

Vitesse	Accessoire	Description
1		Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange.
2		Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Mélanger la farine et autres ingrédients secs à des liquides ou autres mélanges humides. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.
3		Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine. Mélange les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre.
4		Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les courgettes.
5		Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pâtes à gâteaux et glaçages.
6		Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.

REMARQUE : Les Turbo Beater™ accessoires ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. Voir la section "Guide de accessoires" on peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux.

Nettoyage du logement du batteur à main

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Ne pas mettre dans l'eau.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un choc électrique.

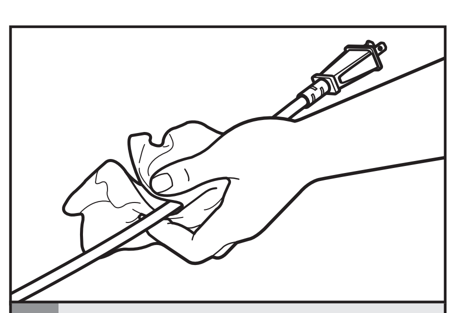
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

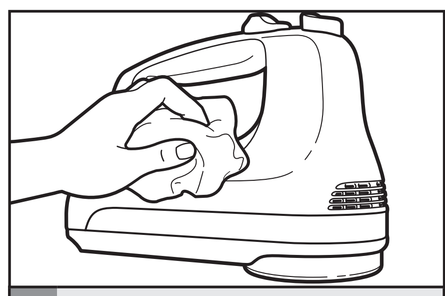
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.

REMARQUE : Ne pas immerger le batteur à main dans l'eau.

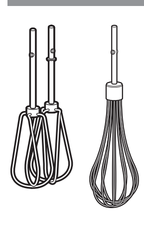


1 Toujours débrancher le batteur à main avant de le nettoyer. Essuyer le cordon d'alimentation et l'attache-cordon avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.



2 Essuyer le batteur à main avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

Nettoyage du accessoires



Toujours retirer les batteurs du batteur à main avant de les nettoyer. Laver au lave-vaisselle ou à la main dans une eau tiède et savonneuse. Rincer et sécher.

Nettoyage du sac de rangement



Essuyer le sac de rangement avec un chiffon humecté d'eau tiède et savonneuse; essuyer ensuite avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

Garantie et dépannage du batteur à main KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du batteur à main lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Un remplacement satisfaction totale du batteur à main. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du centre de satisfaction de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le batteur à main est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le batteur à main à un centre de réparation agréé. **D.** Le coût des pièces de rechange ou de la main d'œuvre pour un batteur à main utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS
LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si le batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le batteur à main d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid® que si le batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le batteur à main par un appareil de rechange identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité. Si le batteur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**, du lundi au samedi.

Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez notre centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid ou le détaillant auprès duquel le batteur à main a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

1-800-807-6777

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7



BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a la mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto adjunta.



Español



Únase a nosotros en la cocina, vaya a **www.kitchenaid.com**.
Escanee con su aparato móvil para ver recetas, consejos y demás.

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA BATIDORA MANUAL
Salvaguardias importantes 31
Requisitos eléctricos 32

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
Si la batidora manual funciona mal o no funciona 32

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS
Piezas y características para la batidora manual 33
Guía para los accesorios 34

CÓMO PREPARAR LA BATIDORA MANUAL
Cómo sujetar los accesorios 34
Cómo quitar los accesorios 35

CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL
Cómo funciona el control de velocidades 36
Guía para el control de velocidad-Batidoras manuales de 3 velocidades 37
Guía para el control de velocidad-Batidoras manuales de 5 velocidades 38
Guía para el control de velocidad-Batidoras manuales de 6 velocidades 39

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza del cuerpo de la batidora manual 40
Limpieza de los accesorios 40
Limpieza de la bolsa de almacenaje 40

GARANTÍA Y SERVICIO 41

PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su batidora manual. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía.

Antes de utilizar su batidora manual, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las disposiciones de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía.

Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo ______________________________

Número de serie ______________________________

Fecha de compra ______________________________

Nombre y ubicación de la tienda ______________________________



Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”.

Estas palabras significan:

⚠PELIGRO **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ADVERTENCIA **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora manual en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe la batidora manual del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos de los accesorios durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora manual.
6. No utilice la batidora manual con un cable o enchufe dañado, si la batidora manual no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañada de alguna forma. Devuelva la batidora manual al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

SEGURIDAD DE LA BATIDORA MANUAL

7. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice la batidora manual en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable toque las superficies calientes, incluida la estufa.
11. Quite los accesorios de la batidora manual antes de lavarlos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltios: 120 CA solamente.
Hertzios: 60 Hz

NOTA: Esta batidora manual tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la batidora manual funciona mal o no funciona

En primer lugar, pruebe las soluciones sugeridas aquí y posiblemente se evite el gasto del servicio técnico.

1. ¿Está enchufada la batidora manual?
2. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora manual? Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado.
3. Intente desenchufar la batidora manual y vuelva a enchufarla.

Si el problema no puede resolverse siguiendo los pasos provistos en esta sección, póngase en contacto con KitchenAid o un Centro de servicio autorizado.

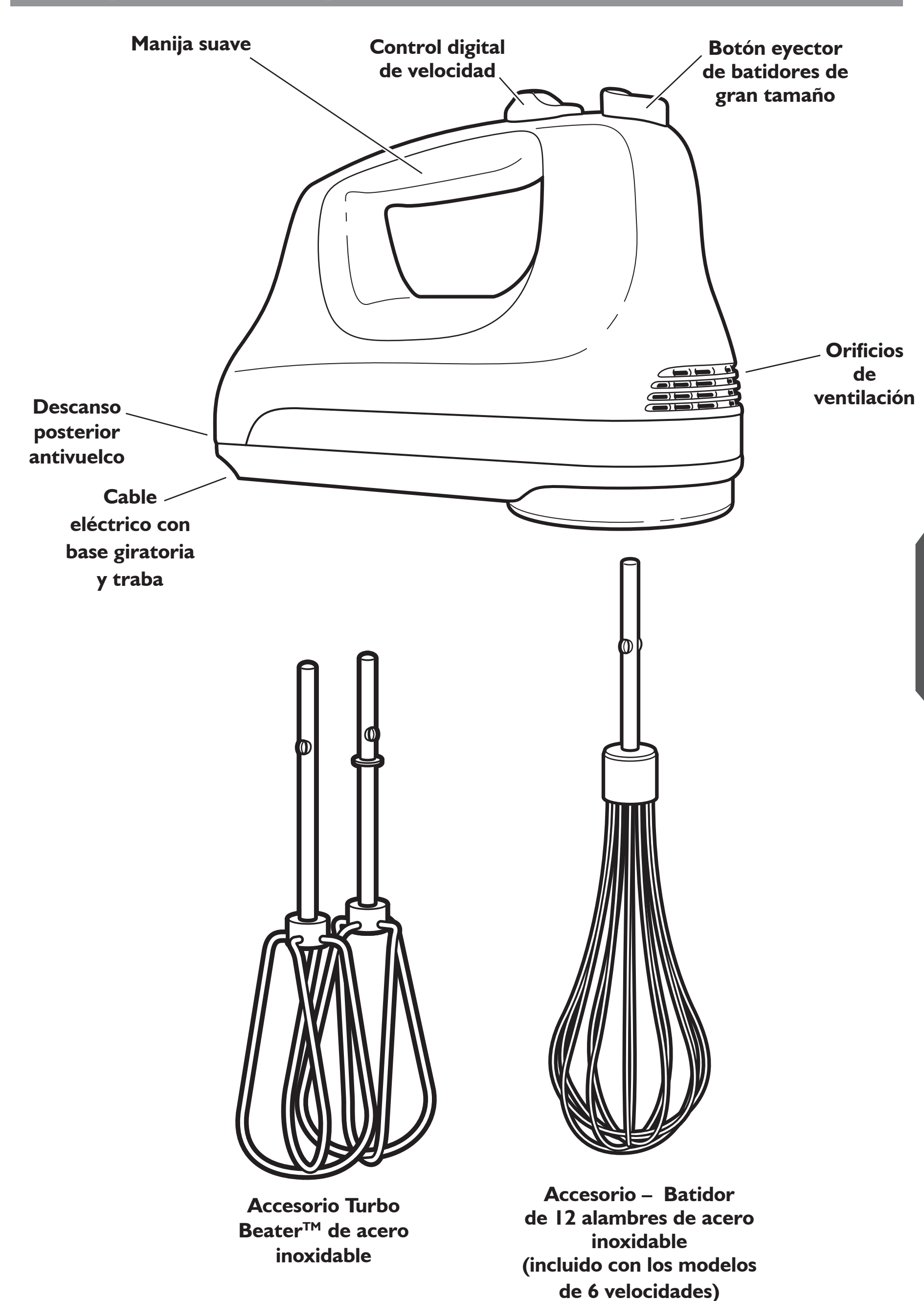
En EE.UU./Puerto Rico: 1-800-541-6390,
En Canadá: 1-800-807-6777,
En México: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
o bien
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Vea la sección "Garantía" para obtener más detalles. No devuelva la batidora manual a la tienda – en la misma no brindan servicio técnico.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y características para la batidora manual



Accesorio Turbo Beater™ de acero inoxidable

Accesorio – Batidor de 12 alambres de acero inoxidable (incluido con los modelos de 6 velocidades)

Español

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Guía de los accesorios

Accesorio	Usos	Incluidos con el modelo		
		KHM31	KHM51	KHM61
Turbo Beater™	masa de galletas, masa de pasteles	*	*	*
Turbo Beater™ II	masa de galletas, masa de pasteles			
Artisan™ Beater†	masa de galletas, masa de pasteles			
Varilla mezcladora para líquidos	licuados, mezclas de bebidas dietéticas, leche de chocolate, té helado, batidos, sopas, salsas			
Ganchos para masa	pan de levadura masas			
Batidor de 12 alambres	crema batida, claras de huevo batidas, salsas, budines			*
Bolsa para almacenaje†	para guardar accesorios			

†No se vende como accesorio.

Para pedir estos accesorios

En EE.UU: visite www.shopkitchenaid.com o llame al 1-800-541-6390.
En Canadá: llame al 1-800-807-6777

CÓMO PREPARAR LA BATIDORA MANUAL

Cómo sujetar los accesorios

⚠ ADVERTENCIA

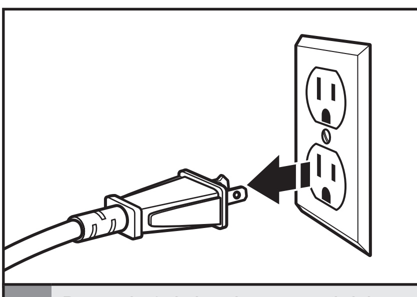
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

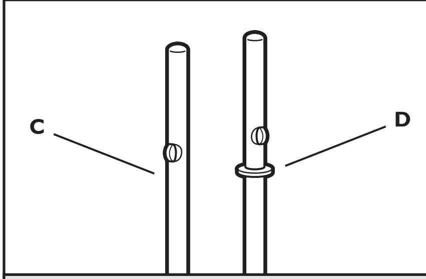
No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

IMPORTANTE: Cerciórese de leer y seguir las instrucciones específicas en este manual para el uso adecuado de la batidora manual.

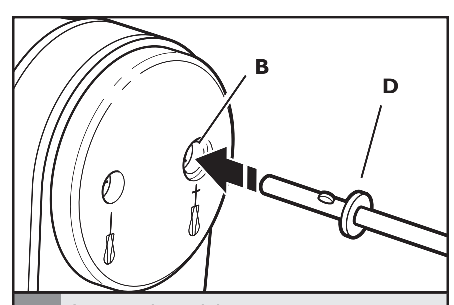
CÓMO PREPARAR LA BATIDORA MANUAL



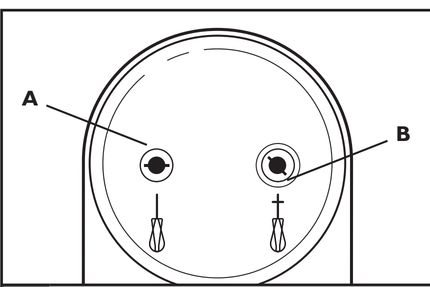
1 Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.



Los accesorios que vienen en pares (batidores, ganchos opcionales para masa) incluyen un accesorio con collarín (D) y uno sin él (C). Los accesorios que vienen solos tienen un collarín (D) (varilla mezcladora para líquidos) o no lo tienen (C) (el batidor).



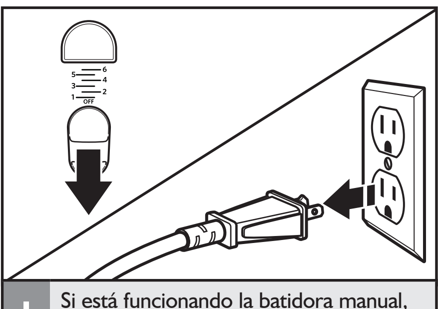
2 Inserte el eje del accesorio con collarín (D) en la abertura más grande (B) de la batidora manual. Alinee las aletas que están sobre el eje con las ranuras que están en la abertura. Empuje para trabar en su lugar.



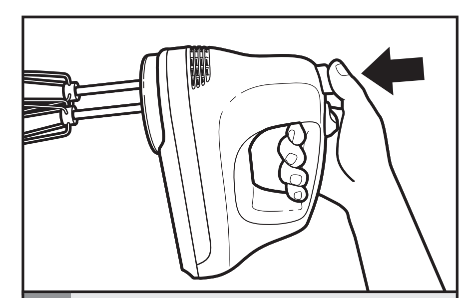
3 Inserte el accesorio sin collarín (C) dentro de la abertura más pequeña (A). Alinee y empuje hacia dentro para trabar en su lugar.

NOTA: El eje sin collarín de un accesorio puede usarse en cualquiera de las dos aberturas (A o B). Los que tienen un collarín pueden usarse solamente en la abertura más grande (B).

Cómo quitar los accesorios



1 Si está funcionando la batidora manual, deténgala deslizando el interruptor de encendido de “Off” (Apagado). Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.



2 Presione el botón eyector para liberar los accesorios de la batidora manual y sáquelos.

Español

Cómo funciona el control de velocidades

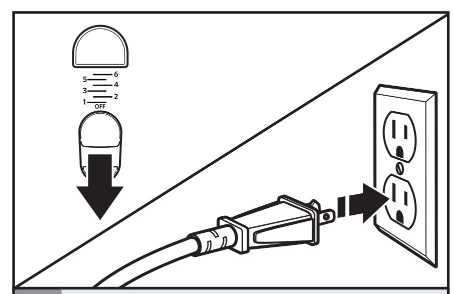
Esta batidora de mano KitchenAid batirá de manera más rápida y a fondo que la mayoría de las batidoras de mano. En consecuencia, el tiempo de batido en la mayoría de las recetas se deberá ajustar para evitar batir en exceso. El tiempo de batido es más prolongado debido a que el tamaño de los batidores es más grande. Para ayudar a determinar el tiempo de batido ideal, observe la masa para rebozar o la masa y bátala solamente hasta que esta tenga la apariencia deseada y descrita en la receta, tal como “suave y cremosa”. Para seleccionar las mejores velocidades de batido, use la sección “Guía de control de velocidades”.

⚠ ADVERTENCIA

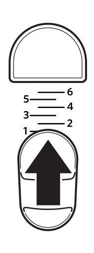
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

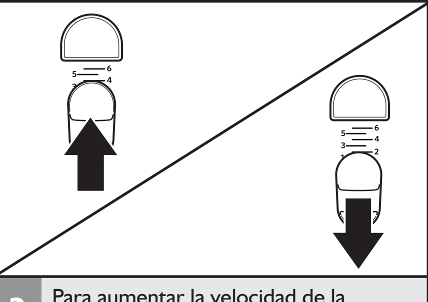
No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.



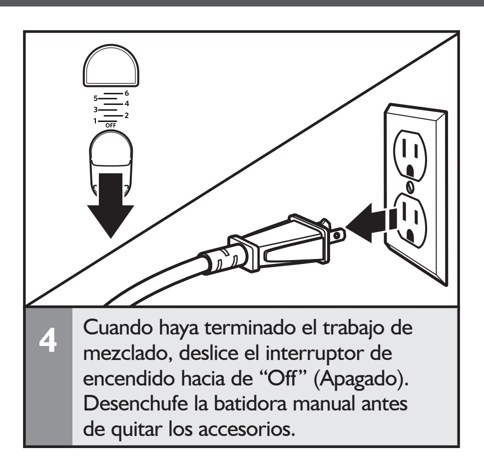
1 Cerciórese de que el control de velocidad esté “OFF” (Apagado) deslizándolo hacia atrás lo más que pueda. La palabra “OFF” (Apagado) estará visible en el botón del control de velocidad cuando el interruptor en “OFF” (Apagado). Enchufe la batidora manual en un contacto eléctrico.



2 Comience siempre mezclando a la velocidad más baja, deslizando el control de velocidad hacia delante hacia la marca de la primera posición, que es la velocidad 1.

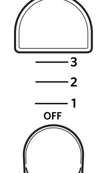


3 Para aumentar la velocidad de la batidora a mano, deslice el control de velocidad hacia delante. Para disminuir la velocidad de la batidora a mano, deslice el control de velocidad hacia atrás. Vea “Guía para el control de velocidad” para más información.



4 Cuando haya terminado el trabajo de mezclado, deslice el interruptor de encendido hacia de “Off” (Apagado). Desenchufe la batidora manual antes de quitar los accesorios.

Guía para el control de velocidad - Batidoras manuales de 3 velocidades



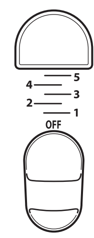
La batidora manual de 3 velocidades debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Avance hacia velocidades más altas de ser necesario.

Velocidad	Accesorio	Descripción
1		Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
2		Para revolver masas y mezclas con gelatina. Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para hacer puré de papas. Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré de calabaza. Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados
3		Para batir mezclas con claras de huevo y merengue. Para batir mezclas densas de crema y mousses.

NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan. Vea la seccion “Guía de los accesorios” para obtener ganchos especiales para masa.

CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

Guía para el control de velocidad - Batidoras manuales de 5 velocidades



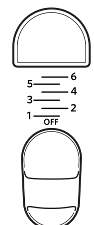
La batidora manual de 5 velocidades debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Avance hacia velocidades más altas de ser necesario.

Velocidad	Accesorio	Descripción
1		Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
2		Para revolver masas y mezclas con gelatina. Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para hacer puré de papas.
3		Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré de calabaza.
4		Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados.
5		Para batir mezclas con claras de huevo y merengue. Para batir mezclas densas de crema y mousses.

NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan. Vea la seccion “Guía de los accesorios” para obtener ganchos especiales para masa.

CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

Guía para el control de velocidad - Batidoras manuales de 6 velocidades



La batidora manual de 6 velocidades debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Avance hacia velocidades más altas de ser necesario.

Velocidad	Accesorio	Descripción
1		Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado.
2		Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
3		Para revolver masas y mezclas con gelatina. Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para hacer puré de papas.
4		Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré de calabaza.
5		Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados.
6		Para batir mezclas con claras de huevo y merengue. Para batir mezclas densas de crema y mousses.

NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan. Vea la seccion “Guía de los accesorios” para obtener ganchos especiales para masa.

Limpieza del cuerpo de la batidora manual

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

No poner en el agua.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

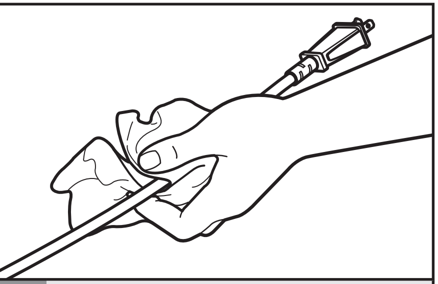
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

NOTA: No sumerja la batidora manual en el agua.

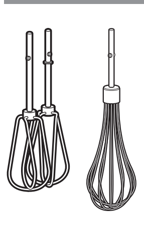


1 Siempre desenchufe la batidora manual antes de la limpieza. Limpie el cable eléctrico y la banda para el cable un paño húmedo. Seque con un paño suave.



2 Limpie la batidora manual con un paño húmedo. Seque con un paño suave.

Limpieza de los acessorios



Quite siempre los batidores de la batidora manual antes de lavarlos. Lávelos en la lavavajillas o a mano en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.

Limpieza de la bolsa de almacenaje



Limpie la bolsa de almacenaje con un paño tibio jabonoso y luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave.

Garantía de la batidora manual KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las batidoras manuales usadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades para su batidora manual. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390. O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su batidora manual se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la batidora manual a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para batidoras manuales operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades - En los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la batidora con base presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su batidora manual original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su batidora manual fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al 1-800-541-6390, de lunes a sábado. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid® que, si la batidora manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su batidora manual con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad. Si su batidora manual fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al 1-800-807-6777, de lunes a sábado.

Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro de interacción del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escríbanos a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al 1-800-541-6390 o escriba a:

Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la batidora manual para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777.**

O bien escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7





W10586270A 04/13